

# Pâtes crémeuses aux jambon & champignons

6 à 8 portions



## Ingrédients :

750g pâtes

1 x 227g champignons, tranchés

4 gousses d'ail, émincées

2 boîtes de soupe condensée de crème de champignons

1 boîte d'eau ou de lait

675g jambon désossé, coupé en petits cubes

Sel et poivre au goût.

Ciboulette fraîche, au goût, hachée finement

## Préparation :

1. Cuire les pâtes tel qu'indiqué sur l'emballage. Réserver.
2. Dans une grande poêle, chauffer un peu d'huile et faire revenir l'ail et les champignons.
3. Ajouter les 2 boîtes de crème de champignons et se servir d'une boîte comme mesure pour ajouter une boîte d'eau ou de lait.
4. Porter à ébullition en remuant fréquemment.
5. Baisser le feu, ajouter les cubes de jambon, les pâtes réservées, le sel, le poivre et de la ciboulette au goût.